

Embrapa Amazônia Oriental

“Boas Práticas para Processamento de Frutas”



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



ESPECIAL
DESTACÁVEL



2000 capas de VEJA para comemorar a edição 2000



veja



- O QUE FAZIA MAL AGORA FAZ BEM
- POR QUE AS DIETAS FALHAM

A ciência da nutrição faz trinta anos e responde com certeza a essas e muitas outras dúvidas sobre alimentos, saúde e beleza



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



O Mercado



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



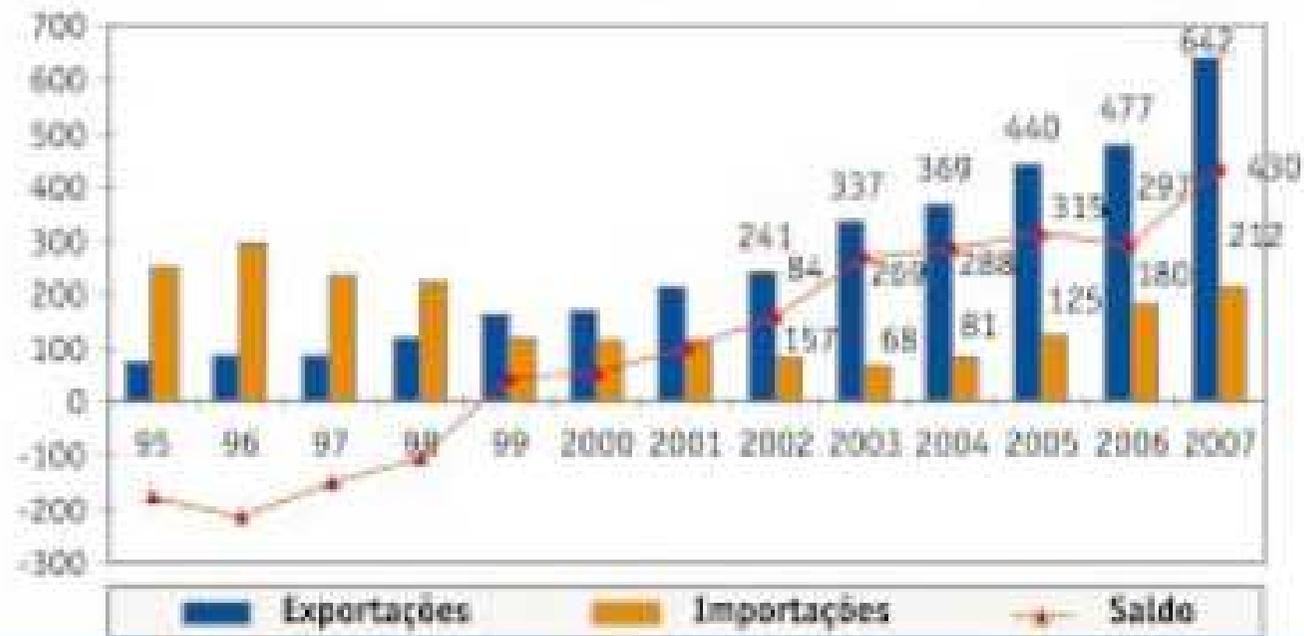
- **Brasil, terceiro maior exportador de frutas do mundo;**
- **As principais frutas exportadas são: banana, melão, manga, limão, coco, uva, laranja e abacaxi;**
- **Fruticultura é a quarta atividade econômica da Amazônia, perdendo para mineração, produção de madeira e pecuária;**
- **Frutas nativas da Amazônia não tem expressão nacional ou internacional, com exceção do açaí e cupuaçu;**
- **Desponta agora como uma oportunidade no mercado o Açaí, mas ainda não está consolidado;**
- **Por que o açaí se destaca? Possui elevado teor de antocianinas, contendo cerca de 1,02 /100 g de extrato seco, com função antioxidante;**
- **Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>; Revista Globo Rural, Fevereiro de 2007, n.256;**



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Balança Comercial de Frutas Frescas (US\$ Milhões)



Fonte: Secex/Datafruta/lbraf

ANO DE 2007

ORDEM	PRODUTO	TONELADA
1ª	Pera Estrangeira	95.983
2ª	Maçã Estrangeira	39.973
3ª	Ameixa Estrangeira	20.827
4ª	Uva Estrangeira	14.445
5ª	Pêssego Estrangeiro	7.866
6ª	Kiwi Estrangeiro	7.132
7ª	Nectarina Estrangeira	5.454
8ª	Cereja Estrangeira	1.378
9ª	Laranja Estrangeira	1.196
10ª	Mexerica Estrangeira	1.131
11ª	Limão Estrangeiro	458
12ª	Nozes Estrangeira	236
13ª	Castanha Estrangeira	217
14ª	Damasco Estrangeiro	213
15ª	Marmelo Estrangeiro	101
16ª	Caqui Estrangeiro	85
17ª	Amêndoa Estrangeira	53
18ª	Avelã Estrangeira	46
19ª	Figo Seco Estrangeiro	40
20ª	Pomelo Estrangeiro	37
21ª	Tâmara Estrangeira	7
TOTAL		196.879

Fonte: CEAGESP



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

O Gargalo



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



23/04/2008 - 16h59

Agrotóxico contamina 40% das alfaces, tomates e morangos, diz Anvisa

da Agência Brasil

De cada dez pés de alface vendidos no Brasil, quatro estão contaminados por resíduos de agrotóxicos. É o que revela o relatório do Para (Programa Nacional de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos), divulgado nesta quarta-feira (23) pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Das 1.198 amostras analisadas pela agência no ano passado, 207 apresentaram resultados insatisfatórios, ou seja, mais de 17% do total de alimentos continha resíduos de agrotóxicos não-autorizados ou acima do limite máximo permitido.

Os casos mais preocupantes são as culturas de morango (com 43,6% de contaminação), de tomate (com 44,7%) e de alface (com 40%).

Outros seis alimentos também foram analisados em 2007 e registraram resíduos irregulares de defensivos agrícolas: banana (4,3%), batata (1,36%), cenoura (9,9%), laranja (6%), maçã (2,9%) e mamão (17,2%). Foram usadas na análise amostras de 16 Estados de todas as regiões do país, além dos municípios de Belo Horizonte, Curitiba e São Paulo.

Em 2008, segundo a Anvisa, o Programa Nacional de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos vai acrescentar abacaxi, arroz, cebola, feijão, manga, pimentão, repolho e uva à lista de culturas agrícolas analisadas.

Entre as substâncias encontradas nos alimentos estão ingredientes ativos de diversos tipos de agrotóxicos, como endossulfam, acefato e metamidofós. Uma portaria da agência de fevereiro deste ano determinou a reavaliação toxicológica desses e de outros 11 ingredientes ativos.

Leia mais

- [Agrotóxico em rio mata duas toneladas de peixes em MG](#)
- [LIVRARIA: Veja promoção com mais de 100 livros em oferta a partir de R\\$ 4,90](#)

PUBLICIDADE

Anúncios UOL



Pen Drive 4GB
USB 2.0. Clique aqui e compre!

+lidas +curiosas +enviadas

1. Ministra vota pela pesquisa com células-tronco; julgamento tem três votos favoráveis
2. Australianos dizem ter encontrado "mãe mais antiga do mundo"
3. Governo apresenta novas imagens para maços de cigarro
4. Vaso sanitário da ISS quebra e deixa astronautas com problemas para urinar
5. Trabalhos da Phoenix são adiados por problemas de comunicação

folhashop

Digite produto ou marca

Compare preços

Infinity
Escritórios, Tecnologia e Serviços Inteligentes

Amplificados Folha
Apenas R\$10,00 a linha. Anuncie!

Marisa.com.br
Especial Jeans. Ofertas imperdíveis. Confira

Instituto Universal
Muitos Cursos Livres e mais Supletivo Oficial

Chevrolet Aba

PUBLICIDADE

COMPRE NAS BANCAS OU PELO SITE

por apenas
R\$12,90

CLIQUE AQUI

Concluído

Salmonela pode ter contaminado cem pessoas em MG - Yahoo! Notícias - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://br.noticias.yahoo.com/s/10102007/25/manchetes-salmonela-contaminado-cem-pessoas-mg.html

HotMail gratuito Personalizar links Windows Media Windows Cursos - WIPO World...

Manchetes Fotos Tempo RSS Mapa do site

Buscar: Todas as notícias Avançada

Início > Manchetes > Salmonela pode ter...

Salmonela pode ter contaminado cem pessoas em MG

AGÊNCIA ESTADO

PEDÓFILO A SOLTA

 Interpol recebe centenas de denúncias. Polícia conseguiu tornar fotos distorcidas do homem 'identificáveis'.

» Veja galeria de fotos

CASO MADELEINE

 Novas provas ligam os pais ao desaparecimento. Fontes britânicas consideram justificada a decisão de apontar os pais como suspeitos.

» Veja fotos

MAIS NO YAHOO!

 Carro do futuro. Veículo conceitual torna marcha a ré relíquia do passado.

» Pivo 2 possui rodas que giram 90°. Veja fotos

 À venda. Sotheby's leiloará obras de Pablo...

1 hora, 56 minutos atrás

A Santa Casa de Misericórdia de Carmópolis de Minas, região centro-oeste do Estado, prestou desde sexta-feira atendimento a 100 pessoas que afirmaram ter consumido sanduíches em uma lanchonete local. Dezoito continuam internados no local, com sintomas de intoxicação alimentar. Segundo informações da Secretaria Municipal de Saúde, a principal suspeita é de que a maionese utilizada na preparação dos sanduíches estivesse contaminada pela bactéria salmonela. Os doentes apresentam febre alta, vômito e sinais de desidratação.

A Vigilância Sanitária do Município já interditou a lanchonete e recolheu amostras de alimentos e molhos utilizados nos sanduíches, que foram encaminhados para exame na Fundação Ezequiel Dias (Funed), em Belo Horizonte. A lanchonete vai ficar fechada até que os exames fiquem prontos. Os resultados devem ser divulgados em quinze dias.

PUBLICIDADE

 YAHOO! TRAVESSIA DO PACÍFICO BRASIL. Acompanhe aqui o dia a dia dessa aventura!

» Envie a notícia » Comente com amigos » Versão para impressão

» Inclua em seus favoritos

Concluído

Iniciar Entrada - Thunderbird Entre no Yahoo! - Mo... Salmonela pode ter c... Tor Disabled 17:20



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Folha Online - Dinheiro - Adulteração do leite diminui demanda e preço cai ainda mais, diz IBGE - 07/11/2007 - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www1.folha.uol.com.br/folha/dinheiro/ult91u343468.shtml

Entre no Yahoo! Diretoria Acadêmica d... Google Acadêmico Capes - Coordenação... UOL Mídia Global Pesquisa FAPESP Online Técnico-Científicas

UOL ASSINE BUSCA Web Notícias OK ÍNDICE PRINCIPAL

FOLHA ONLINE
www.folha.com.br
Quarta-feira, 28 de maio de 2008

NINTENDO WII
folhashop
A PARTIR DE R\$ 1.399

Notícias Especial Serviço Galeria Erramos Colunas Fale conosco Atendimento ao assinante Grupo Folha O que é isso?

Em cima da hora | Ambiente | Bichos | Brasil | Ciência e Saúde | Comida | Cotidiano | Dinheiro | Educação | Equilíbrio | Esporte | Ilustrada | Informática | Mundo | Turismo

dinheiro

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

07/11/2007 - 10h50

Adulteração do leite diminui demanda e preço cai ainda mais, diz IBGE

CIRILO JUNIOR
da Folha Online, no Rio

A adulteração do leite com soda cáustica reduziu a demanda pelo produto e acelerou a queda do preço no mês passado, segundo a inflação medida pelo IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo). Em outubro, o preço do produto teve redução de 12,84%, depois de cair 4,86% em setembro.

"O leite vinha subindo muito, e no mês passado, houve redução. Com as notícias sobre a soda cáustica no leite, as pessoas estão comprando menos", afirmou a coordenadora do índice de preços do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), Eulina Nunes dos Santos.

As quedas de preço do produto em setembro e outubro foram as únicas no ano --no acumulado, a expansão é de 27,67%. Essa alta tem uma contribuição de 0,25 ponto percentual na inflação acumulada de 3,30% do IPCA de janeiro a outubro. No mesmo período do ano anterior, o IPCA era de 2,33%.

PUBLICIDADE

NOVO COROLLA
O MUNDO SEGUE POR AQUI
CHEGOU O NOVO COROLLA
TOYOTA

busca

Folha Online Folha de S. Paulo

Buscar

+lidas +curiosas +enviadas

1. Bovespa fecha com avanço de 3,04%, maior alta desde anúncio do grau de investimento
2. Apesar de municípios e estatais, superávit bate recorde no quadrimestre
3. Agência DBRS eleva rating do Brasil para grau de investimento
4. Risco-país e preço de matérias-primas fortalecem o real, diz Meirelles
5. Azul quer iniciar vôos internacionais a partir de 2012

PUBLICIDADE

folhashop
Digite produto ou marca
Compare preços

belo Double

Concluído

Iniciar Lixeira - Thunder... Adobe Reader - [...] Folha Online - Bu... Folha Online - Din... Microsoft PowerP... 18:41



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





dinheiro

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

28/03/2008 - 12h32

Brasil suspende importação de 16 tipos de frutas do Chile

da Folha Online

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento suspendeu a importação de 16 tipos de frutas do Chile porque tem detectado a presença do ácaro *Brevipalpus chilensis* nos produtos. Entre elas estão ameixa, cereja, damasco, figo, kiwi, nectarina e uva.

A medida já havia sido adotada em 2006 e, na ocasião, foi revogada depois que o Chile se comprometeu a não exportar frutas infestadas pelo ácaro. De acordo com o Ministério da Agricultura, análises feitas em laboratórios mostraram que o acordo não está sendo cumprido.

As importações só voltarão a ser realizadas após uma nova análise de risco que vai propor medidas para evitar a introdução e o estabelecimento da praga no Brasil.

O ácaro *Brevipalpus chilensis* compromete a produtividade e a qualidade das frutas. Para controlar a praga é preciso usar agrotóxico, o que aumenta os custos da produção e pode deixar resíduos nas frutas, além de prejudicar o meio ambiente.

PUBLICIDADE

busca

Folha Online Folha de S. Paulo

- +lidas
 - +curiosas
 - +enviadas
1. Bovespa fecha com avanço de 3,04%, maior alta desde anúncio do grau de investimento
 2. Apesar de municípios e estaduais, superávit bate recorde no quadrimestre
 3. Agência DBRS eleva rating do Brasil para grau de investimento
 4. Risco-país e preço de matérias-primas fortalecem o real, diz Meirelles
 5. Azul quer iniciar vôos internacionais a partir de 2012

PUBLICIDADE

Folha Online - Equilíbrio - Testes indicam que pratos com peixes crus são contaminados - 08/02/2008 - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www1.folha.uol.com.br/folha/equilibrio/noticias/ult263u370749.shtml

Entre no Yahoo! Diretoria Acadêmica d... Google Acadêmico Capes - Coordenação... UOL Mídia Global Pesquisa FAPESP Online Técnico-Científicas

UOL ASSINE BUSCA Web Notícias OK ÍNDICE PRINCIPAL

FOLHA ONLINE
www.folha.com.br
Quarta-feira, 28 de maio de 2008

TV PANASONIC 42" A PARTIR DE R\$2.999

folhashop FOLHA ONLINE

Notícias Especial Serviço Galeria Erramos Colunas Fale conosco Atendimento ao assinante Grupo Folha O que é isso?

Em cima da hora | Ambiente | Bichos | Brasil | Ciência e Saúde | Comida | Cotidiano | Dinheiro | Educação | Equilíbrio | Esporte | Ilustrada | Informática | Mundo | Turismo

equilíbrio

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

08/02/2008 - 16h39

Testes indicam que pratos com peixes crus são contaminados

da Folha de S.Paulo

A bióloga e nutricionista Fernanda de Oliveira Martins avaliou, para sua tese de mestrado na Faculdade de Saúde Pública da USP (Universidade de São Paulo), preparações com atum, salmão e peixes brancos crus em restaurantes de São Paulo.

Os resultados dos testes mostraram que 100% dos pratos avaliados estavam impróprios para consumo, mesmo quando atendiam aos padrões da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

De acordo com os critérios da agência, 60% das amostras seriam consideradas impróprias por conterem número maior de coliformes e bactérias do que o aceitável. Os outros 40%, apesar de aprovados, apresentaram microorganismos que podem causar doenças, mas não são citados na legislação.

Esses microorganismos foram considerados nos resultados da pesquisa porque Martins conhece casos de intoxicação alimentar no Japão por ingestão de peixes crus contaminados por eles. No entanto, não acredita que todos os consumidores correm riscos. Para ela, a intoxicação depende de cada organismo, da quantidade ingerida e do tipo de bactéria.

busca

Folha Online Folha de S.Paulo

Buscar

+lidas +curiosas +enviadas

1. Inspirador de "Bicho de 7 Cabeças" perde ação
2. Limpeza do rosto à noite ajuda a prevenir linhas de expressão
3. Alimentos coloridos ajudam a prevenir o câncer
4. Dieta saudável reduz risco de câncer e hemorroidas
5. Para viver mais, passe mais tempo com os jovens, sugere estudo

folhashop

Publique aqui

Publicidade

Digite produto ou marca

Compare preços

Folha.

http://folha.shopping.uol.com.br/

Iniciar Entrada - Thunderbird Adobe Reader - [pec ... 4 Firefox Microsoft PowerPoint ... 18:32



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Folha Online - BBC Brasil - Itália recolhe mussarela "contaminada" - 31/03/2008 - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www1.folha.uol.com.br/folha/bbc/ult272u387451.shtml

Entre no Yahoo! Diretoria Acadêmica d... Google Acadêmico Capes - Coordenação... UOL Mídia Global Pesquisa FAPESP Online Técnico-Científicas

UOL ASSINE BUSCA Web Notícias OK ÍNDICE PRINCIPAL

FOLHA ONLINE
www.folha.com.br
Quarta-feira, 28 de maio de 2008

LG SHINE
A PARTIR DE R\$799

Notícias Especial Serviço Galeria Erramos Colunas Fale conosco Atendimento ao assinante Grupo Folha O que é isso?

Em cima da hora | Ambiente | Bichos | Brasil | Ciência e Saúde | Comida | Cotidiano | Dinheiro | Educação | Equilíbrio | Esporte | Ilustrada | Informática | Mundo | Turismo

BBC BRASIL

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

31/03/2008 - 12h12

Itália recolhe mussarela "contaminada"

da BBC Brasil

O governo italiano ordenou nesta sexta-feira a retirada do mercado do queijo tipo mussarela de 25 produtores da região da Campania, perto de Nápoles, por causa de suspeitas de que o produto esteja contaminado por dioxina.

A medida foi tomada em meio a pressões da União Européia e depois que testes feitos na semana passada indicaram que o queijo desses produtores apresentava níveis da substância --que pode causar câncer-- acima da quantidade recomendada pelo bloco.

"Os níveis de dioxina não são excessivos, mas estão acima da quantidade máxima recomendada, então, foram adotadas medidas para diminuir esses níveis", disse um alto funcionário da Comissão Européia à BBC.

O queijo afetado é feito com leite de búfala e considerado de alta qualidade.

Importadores

A contaminação provocou medo entre os países que importam a mussarela. A Coreia do Sul e o Japão proibiram a importação do queijo.

busca

Folha Online Folha de S. Paulo

Publicidade

folhashop
Digite produto ou marca
Compare preços

Assine SKY
Pacotes a partir de R\$ 88,90. Assine já!

Amplificados Folha
Apenas R\$10,00 a linha. Anuncie!

Marisa.com.br
Especial Jeans. Ofertas imperdíveis. Confira

Vale Suíço Resort
o mais belo resort das montanhas! aproveite!

Clique aqui e saiba mais.

Concluído

Iniciar Entrada - Thunderbird Adobe Reader - [pec ... 4 Firefox Microsoft PowerPoint ... 18:34



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://noticias.uol.com.br/uolnews/saude/entrevistas/2005/03/31/ult2748u19.jhtm

HotMail gratuito Personalizar links Windows Media Windows Cursos - WIPO World...

UOL News

Brasil
 BandNews ao Vivo
 Blog da Redação
 Celebidades
 Cultura
 Economia
 Esporte
 Finanças Pessoais
 Internacional
 Momento Família
 Monkey News
 Podcast
 Saúde
 Tabela com Juca
 Últimos Vídeos
 Últimas Notícias

Saúde

31/03/2005 - 20h02

Maior higiene com alimentos teria evitado focos de Chagas, afirma secretário; Ministério da Saúde lança cartilha para combater Hepatite C

Veja a entrevista em vídeo

da Redação

Primeiro a cana; agora o açaí. E quem tomou o suco de um ou de outro entrou no sorteio de uma perigosa doença do coração: o mal de Chagas, transmitido pelo barbeiro. As notícias sobre as mortes surgiram há pouco mais de uma semana. Três pessoas morreram depois de beber caldo de cana à beira da estrada, a BR 101, em Santa Catarina. Dezenas ficaram doentes, aparentemente pelo mesmo motivo. E hoje, surgem as notícias de que 26 estão com o mal de Chagas porque beberam suco de açaí no Macapá, capital do Amapá. O açaí, fruta típica do Norte, é a coqueluche nas grandes cidades entre os amantes da malhação. É calórica e dá energia para fazer exercícios.

Para o secretário de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, Jarbas Barbosa, se trata de uma coincidência de dois acontecimentos próximos no país. Segundo ele, a doença de Chagas é um mal quase totalmente erradicado do Brasil. "Nos anos 70, eram 100 mil novos casos por ano. Mas o panorama mudou. Hoje a doença está praticamente controlada".

O Mal de Chagas é transmitido pelo barbeiro infestado com o microorganismo causador da doença; o Trypanossoma cruzi. No entanto, explica Barbosa, há outras formas de transmissão do protozoário, através de outros triatomas além do barbeiro. "Isso significa que, em condições normais, não devemos mais ter casos de doenças de Chagas no Brasil", afirma.

10/10/2007

17h22- Lewis Hamilton assiste a jogo da NBA em Londres; veja fotos

17h20- Europa conclama o mundo a acabar com pena de morte

17h20- Europa conclama o mundo a acabar com pena de morte

17h18- Petróleo fecha em forte alta nesta quarta-feira

17h18- Laudo atesta sanidade de mãe que jogou bebê em rio de Contagem

17h18- Vencedores do Nobel pedem acordo internacional para "revolução energética"

17h17- Ministro do STF nega pedido de cassação dos mandatos de Clodovil e Ângela Portela

17h17- Novo tiroteio em escola nos EUA deixa cinco feridos

Concluído

Tor Disabled

Iniciar Entrada - Thunderbird Entre no Yahoo! - ... açai and chagas - P... Maior higiene com a... Microsoft PowerPol... 17:26



**Ministério da
 Agricultura, Pecuária
 e Abastecimento**



A Qualidade



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Folha Online - Cotidiano - São Paulo dará selo de qualidade a produtos de fabricação caseira - 11/08/2005 - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u11918.shtml

Entre no Yahoo! Diretoria Acadêmica d... Google Acadêmico Capes - Coordenação... UOL Mídia Global Pesquisa FAPESP Online Técnico-Científicas

UOL ASSINE BUSCA Web Notícias OK ÍNDICE PRINCIPAL

FOLHA ONLINE
www.folha.com.br
Quarta-feira, 28 de maio de 2008

MOTOROLA V8 GSM
folhashop
EM ATÉ 12X

Notícias Especial Serviço Galeria Erramos Colunas Fale conosco Atendimento ao assinante Grupo Folha O que é isso?

Em cima da hora | Ambiente | Bichos | Brasil | Ciência e Saúde | Comida | Cotidiano | Dinheiro | Educação | Equilíbrio | Esporte | Ilustrada | Informática | Mundo | Turismo

cotidiano

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

11/08/2005 - 21h04

São Paulo dará selo de qualidade a produtos de fabricação caseira

da Folha Online

Uma portaria da Secretaria Estadual da Saúde de São Paulo divulgada nesta quinta-feira estabeleceu normas para a elaboração e comercialização de alimentos de origem vegetal e de fabricação caseira. A intenção é regularizar a situação de pequenos produtores e conferir-lhes um selo de qualidade.

O selo, referente ao cumprimento de todas as exigências, será distribuído por órgãos da Vigilância Sanitária a partir de outubro.

Com a portaria, os produtores deverão participar de um curso de Boas Práticas de Fabricação que ensina noções de microbiologia, manipulação e doenças transmitidas por alimentos, além de controle de pragas, saúde do trabalhador e legislação sanitária.

Somente após concluir o curso é que a licença de funcionamento poderá ser emitida, gratuitamente. Ela pode ser concedida a pessoas físicas ou jurídicas que possuam uma microempresa.

PUBLICIDADE

08
PASSE O MOUSE

busca

Folha Online Folha de S. Paulo

Buscar

+lidas +curiosas +enviadas

1. Jatobá acusa policiais e admite ciúmes da mãe de Isabella
2. Chorando e com voz embargada, madrastra nega culpa pela morte de Isabella
3. Peritos querem registrar queixa-crime contra Sanguinetti
4. Casal está abalado pela falta dos filhos, diz avô de Isabella
5. Nardoni e Jatobá estão impedidos de conversar; avô chega ao fórum

PUBLICIDADE

folhashop

Digite produto ou marca

Compare preços

Concluído

Iniciar Entrada - Thunderbird Adobe Reader - [pec ... 4 Firefox Microsoft PowerPoint ... 18:35



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Folha Online - BBC - Japão cria programa para "policar sushi" no mundo - 20/03/2007 - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www1.folha.uol.com.br/folha/bbc/ult272u61638.shtml

Entre no Yahoo! Diretoria Acadêmica d... Google Acadêmico Capes - Coordenação... UOL Mídia Global Pesquisa FAPESP Online Técnico-Científicas

UOL ASSINE BUSCA Web Notícias OK ÍNDICE PRINCIPAL

FOLHA ONLINE
www.folha.com.br
Quarta-feira, 28 de maio de 2008

Notícias Especial Serviço Galeria Erramos Colunas Fale conosco Atendimento ao assinante Grupo Folha O que é isso?

Em cima da hora | Ambiente | Bichos | Brasil | Ciência e Saúde | Comida | Cotidiano | Dinheiro | Educação | Equilíbrio | Esporte | Ilustrada | Informática | Mundo | Turismo

BBC BRASIL

Comunicar erros Enviar por e-mail Imprimir

20/03/2007 - 09h05

Japão cria programa para "policar sushi" no mundo

da BBC

O governo do Japão aprovou a criação de um programa para garantir a qualidade dos restaurantes japoneses fora do país.

Segundo o Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do Japão, que criou a campanha, a falta de informação e do uso de ingredientes adequados pelos restaurantes está ameaçando a "boa imagem" da culinária japonesa.

"O número de restaurantes está crescendo rapidamente apesar de uma falta de informação sobre a comida japonesa e sem o uso de ingredientes que não só caracterizam, mas são essenciais para a culinária japonesa", disse um comunicado do ministério.

Outro problema observado pelo governo é a falta de conhecimento em alguns países sobre como lidar com peixes crus usados para preparar sushis e sashimis, o que pode resultar em sérios problemas de saúde para os consumidores.

Peixe cru

Concluído

Iniciar Entrada - Thunderbird Adobe Reader - [pec ... 4 Firefox Microsoft PowerPoint ... 18:32



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Boas Práticas é tudo?



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





Produtos minimamente processados foram apresentados na Freshconex: criatividade para incentivar consumo



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



- **O que é Segurança Alimentar e Nutricional?**

É o direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

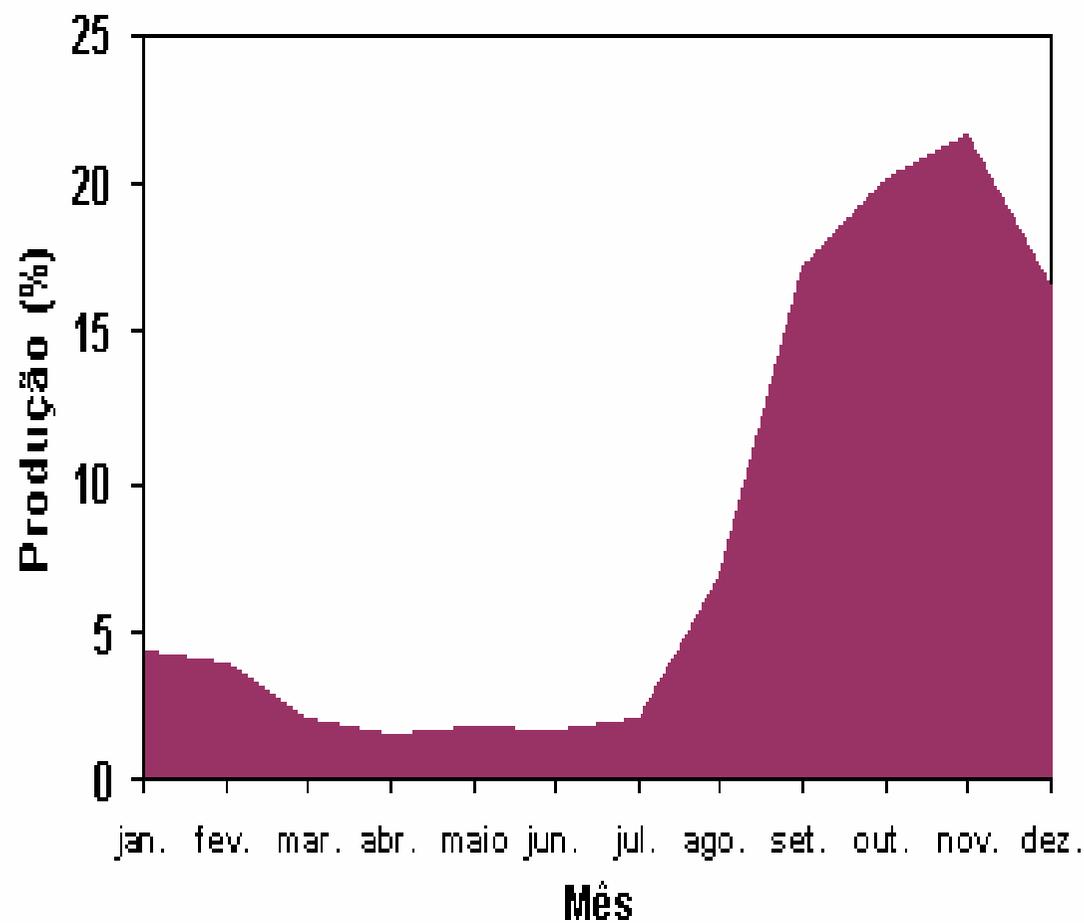


Estudo de caso....



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





Fonte: <http://www.cpatu.embrapa.br/Fruteiras/paginas/Acaizeiro.htm>

Colheita



Debulha



Armazenamento antes do transporte



Transporte em barcos



Transporte em barcos



Estocagem após transporte em barco, aguardando transporte rodoviário



DOENÇAS NA ÁGUA

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

Processamento Manual



Processamento Máquina em batelada



Máquina alojada em banheiro



Resíduos da obtenção da polpa



Mas açaí tem padrão?



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Padrões para polpa de açaí

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE MÍNIMA PARA POLPA DE AÇAÍ

1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão obedecer a polpa de açaí e o açaí, destinados ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de açaí destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO:

Polpa de açaí e o açaí são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados.

3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos, o produto será classificado em:

3.1. Polpa de açaí é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânico e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

3.2. Açaí grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa.

3.3. Açaí médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 a 14% de sólidos totais e uma aparência densa.

3.4. Açaí fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de sólidos totais e uma aparência pouco densa.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Padrões para polpa de açaí

4. INGREDIENTES BÁSICOS:

A polpa de açaí e o açaí serão obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo.

5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

5.1. Água: A água usada para a extração da polpa deverá ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

5.2. Acidulante: No caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitido a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

6.2.2. Organolépticas

Aspecto físico - Pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto.

Cor - Roxa violácea própria para polpa de açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde

Sabor - Não adocicado e não azedo

Cheiro - Característico

6.3. O açaí (grosso, médio e fino) deverá obedecer as seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.3.1. Físicas e químicas

	Mín.	Max.
pH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27 (fino) 0,40(médio) 0,45 (Grosso)
Lipídios totais (g/100gms)	20,0	60,0
Proteínas (g/100gms)	6,0	-
Açúcares totais (g/100gms)	-	40,0

OBS.: gms = gramas de matéria seca



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Padrões para a polpa do açaí

7. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

7.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

7.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8. HIGIENE

8.1. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

- Soma de bolores e leveduras: máximo 5×10^3 /g para polpa "in-natura", congelada ou não, e 2×10^3 para polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico.

- Coliforme fecal: máximo 1 / g

- Salmonella: ausente em 25 g

8.2. Os limites acima poderão ser alterados nas normas específicas de cada tipo de polpa de fruta, conforme as suas características peculiares.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



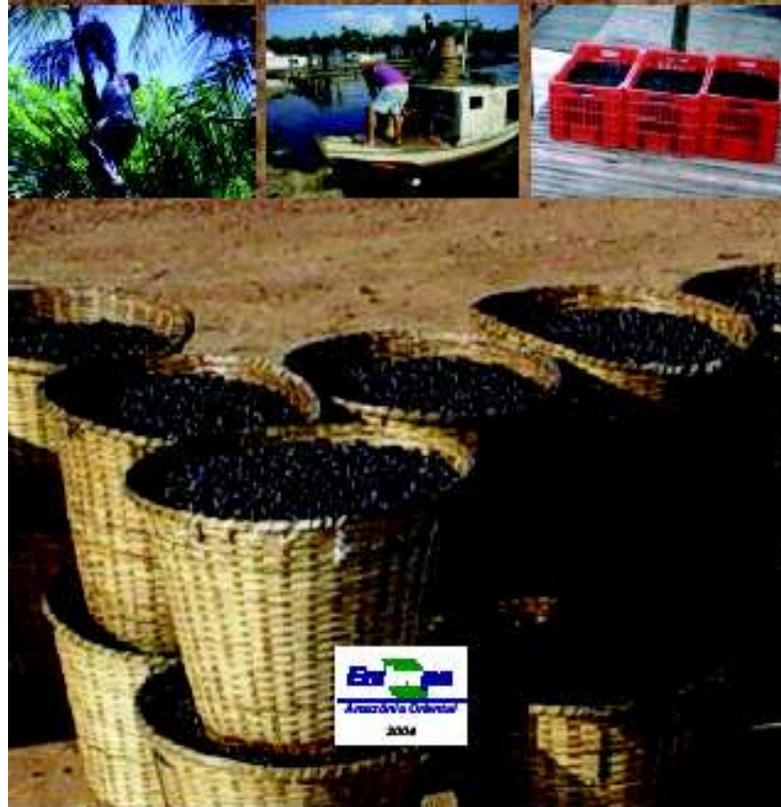
Respostas....



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Práticas de Colheita e Manuseio do Açaí



A Coleta

Como é hoje?

Os problemas começam na coleta do açai: falta material de proteção para o coletor, o risco de acidentes de trabalho é grande e o de contaminação com *Salmonella* e coliformes fecais também.

É comum o apanhador subir no açazeiro com a faca ou facão pendurado na boca. Como as palmeiras tradicionais sempre são muito altas, o sobe-e-desce do coletor acaba causando acidentes. O correto seria o transporte do facão na cintura, o que reduziria os riscos de acidentes.

Repare que o apanhador também não protege os pés, ele sobe descalço. Com o tempo o pé do coletor cria uma crosta grossa que dificulta o uso de sapatos e até o andar deste trabalhador.

O apanhador não se preocupa em verificar se está retirando cachos onde existem ninhos de pássaros. Muitas vezes os pequenos ninhos contêm dejetos contaminados com *Salmonella* e lá se vai a qualidade do fruto...



Como deve ser ?

O apanhador deve usar um cinto com bainha para guardar o facão enquanto sobe no açazeiro. O trabalho fica mais seguro e a possibilidade de acidentes de trabalho é reduzido.

O uso de calçado impede que seu pé seja maltratado. O apanhador também pode usar luvas para proteger as mãos.

É preciso verificar a presença de ninhos de pássaros e fazer a seleção manual dos cachos com cuidado, evitando colher aqueles mais verdes.





A Debulha

Como é hoje?

O fruto é debulhado no chão assim que o apanhador desce com o cacho do açaí. O risco de contaminação com as impurezas do solo são enormes.

E veja que o cesto que guarda o fruto também está em contato direto com o chão, sem nenhuma proteção. Mais tarde este mesmo cesto será colocado sobre um outro cheio de frutos, podendo desencadear outro tipo de contaminação.

Na hora da debulha, alguns caroços caem no chão e são pegos de volta com areia, capim e outras impurezas.

Observa-se que os cestos são feitos de palha e quando molhados deterioram-se com facilidade. Este fato impede que os mesmos sejam lavados, o que reduziria a quantidade de sujeira que fica grudada nos mesmos.

Como deve ser?

O fruto pode ser debulhado no chão sim, desde que sobre uma lona ou plástico limpos, assim como o cesto ou caixa plástica. Assim o caroço que cair não entrará em contato direto com o solo. A caixa plástica é o recipiente ideal, pois é mais resistente e pode ser lavada e seca várias vezes, reduzindo a contaminação dos frutos.

Na hora da debulha, é necessário fazer uma primeira seleção. Muitos caroços ficam machucados, batidos e isso facilita o aparecimento de bactérias e fungos*. E o pior, os maus contaminam os bons.

Note que a pessoa que está debulhando o cacho faz este serviço com luvas, que protegem as mãos.

Ao final da debulha, a lona será limpa e guardada para uma próxima vez.

* Bactérias e fungos: microrganismos que podem acelerar o processo de decomposição de frutos; muitas espécies são patogênicas, causando doenças em homens e animais.





Armazenamento

Como é hoje?

Enquanto aguarda a hora de embarcar a mercadoria, o produtor armazena o cesto com o fruto em local impróprio. Repare neste depósito, o assoalho está sujo de óleo e guarda também ferramentas utilizadas para limpeza da propriedade, restos de outras colheitas, defensivos agrícolas e até veneno. Isto pode ser uma outra fonte de contaminação do fruto.

É comum, também, os cestos de açaí serem guardados em locais próximos a animais domésticos (galinhas, cachorros, gatos). Isto é mais um problema, porque junto com os animais há sempre restos de comida, fezes e insetos que podem contaminar os frutos armazenados.

Como deve ser?

O local do armazenamento deve ser limpo e utilizado apenas para guardar o fruto do açaí, evitando-se estocar combustíveis, óleos lubrificantes e agrotóxicos* juntamente com os frutos.

O uso de caixas plásticas diminuiria os problemas de contaminação no momento de armazenagem.

As caixas plásticas têm suportes que facilitam o encaixe de uma sobre a outra, o que impede que o fundo de uma caixa fique em contato direto com o fruto do açaí. Além disso, ao contrário dos cestos que não podem ser lavados, pois, facilmente se desintegram, as caixas plásticas são laváveis, podendo receber uma higiene completa, garantindo a qualidade do fruto.

*Agrotóxico: qualquer dos compostos ou misturas usados para aumentar a produtividade e a qualidade da lavoura, tais como fungicidas, inseticidas, herbicidas e hormônios vegetais; agroquímico, defensivo agrícola.



Transporte

O transporte do açaí para a comercialização apresenta sérios problemas. Normalmente, os mesmos cestos que são utilizados na debulha do açaí são usados para transportar o produto até a cidade. Desde a debulha até chegar no seu local de destino, o cesto normalmente fica em contato direto com o chão, não recebendo nenhum asseio e o que é pior, é colocado sobre outro, cheio de fruto.

Na hora do embarque também podem ocorrer problemas. Repare que o cesto é arrastado no barco sem que haja preocupação com as condições do assoalho da embarcação. As embarcações não dispõem de locais reservados para os cestos. Eles são colocados onde dá e muitas vezes ficam em áreas impróprias, junto a combustíveis, agrotóxicos, animais e resíduos de comida. Deve-se evitar isso, separando-se um local próprio para o transporte dos frutos do açaí.



Processo manual

Há dois processos para a extração do sumo do açaí: um é manual e outro utiliza maquinário. Aqui vamos falar do manual, em geral as vasilhas (alguidares*) utilizadas não são higienizadas com cuidado**. A simples fervura destes utensílios já ajudaria bastante na redução de contaminação por microorganismos indesejáveis. Normalmente a água utilizada é a do rio. Aqui também, uma simples fervura ajudaria, mas isso normalmente não acontece. Note-se, também, que o fruto que estava no cesto vai direto para o alguidar, não passando por nenhuma lavagem.

É comum não se lavar a máquina que bate o açaí ou lavá-la rapidamente. Porém, muitas vezes, esta máquina ainda contém restos da batida anterior. Como o açaí é perecível, ou seja, se estraga com facilidade, os restos que ainda estão na máquina podem contaminar a nova remessa do fruto, acelerando a decomposição causada por bactérias e fungos.

Normalmente, a pessoa que amassa o açaí não utiliza luvas, máscaras ou tocas. O uso destes materiais ajudaria a assegurar a higiene e qualidade do produto final, durante esta etapa de processamento.

No momento em que se amassa o fruto, é comum o uso de peneiras. Estas peneiras também não são limpas adequadamente. Em geral a peneira é lavada rapidamente com água fria e corrente. Este procedimento não é suficiente para assegurar uma limpeza completa. O correto seria submeter todos os utensílios (vasilhas, peneiras, etc), à lavagem com água e sabão, seguida de desinfecção em água fervente ou água clorada*** (150 a 200ppm de cloro) por cerca de 20 minutos. Deve-se estar sempre atento também, com relação a higiene dos manipuladores de alimentos.

* Alguidares: vaso de barro, metal, material plástico etc., cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo; usado, em tarefas domésticas.

** Higienizar, tomar limpo, eliminando germes em alimentos, objetos e ambientes.

*** O que dá aproximadamente 4ml de hipoclorito de sódio com concentração de 3,5% de CL ativo,



Transporte dos frutos em vagonetes



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Acondicionamento dos frutos em caixas plásticas



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Recepção e pesagem dos frutos



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Seleção dos frutos



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Primeira lavagem dos frutos



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

Segunda lavagem dos frutos



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Despolpamento dos frutos – processo contínuo



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

Despolpamento dos frutos – batelada



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Pasteurização do açaí



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

Embalagem do material pasteurizado



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Estocagem em câmara fria



Fonte: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br>

Maiores informações...



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa Amazônia Oriental - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Ir Favoritos Ferramentas Ajuda

http://www.cpatu.embrapa.br/

HotMail gratuito Personalizar links Windows Media Windows

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Principal

Unidade

- Histórico
- Missão e Objetivos
- Endereço
- Campos Experimentais
- Chefias
- Conselho Assessor
- Pesquisadores
- Técnicos Especializados
- Pessoal de Apoio

Pesquisa

- Projetos de P&D
- Núcleos Temáticos

Serviços

- Zoneamento Agroecológico
- Cursos de Agronegócios
- Laboratórios

Inf. Agropecuárias

- Biblioteca
- Base de Dados
- Revista PAB
- Catálogo de Teses
- Gespan

Inf. Corporativas

- Intranet (Restrito)
- Webmail (Restrito)
- NAP - Núcleo de Projetos
- Plano Diretor da Unidade

Links

- Embrapa-Sede
- Unidades Embrapa
- CNPq
- MAPA

Bem-vindo

Domingo, 3 de Dezembro de 106

Produtos & Processos

- * Abelhas
- * Açaizeiro
- * Búfalos
- * Fruteiras Nativas
- * Cultivar de Arroz: BRS Biguá
- * Cultivar de Arroz: BRS Soberana
- * Cultivar de Arroz: BRS Talento
- * Cultivar de Arroz: BRS Colosso
- * Mudanças de Cupuaçuzeiros
- * Pimenta-do-Reino

Novidades

- * Amazontech 2006
- * Cursos de Agronegócios
- * Projeto Bom Manejo
- * Projeto Gunma
- * Espécies Arbóreas da Amazônia

Notícias:

- * Secador solar, mais economia para o produtor
- * Ciência e tecnologia na pauta do Amazontech
- * Unidade é finalista do Prêmio Finep 2006
- * Unidade conquista Prêmio Proteção Norte
- * Projeto valoriza conhecimento quilombola
- * Novas cultivares de feijão-caupi
- * Sistema Bragantino de Cultivo
- * Cultivar Pará: Açaí BRS PARÁ
- * A difícil contenção da Sigatoka Negra
- * Prêmio Chico Mendes
- * Prêmio Finep Inovação Tecnológica 2005
- * Prêmio Finep Inovação - Região Norte 2005
- * Prêmio Finep Inovação - Região Norte 2004

Eventos & Fóruns

- Seminários /Workshop**
- Frutal Amazônia
- III Congresso Brasileiro de Defensivos Agrícolas Naturais
- Cursos de Pós Graduação**
- Mestrado em Agriculturas Familiares

http://www.cpatu.embrapa.br/Produtos.htm

Iniciar "Euterpe oleracea Ma... Embrapa Amazônia O... Acai_po Microsoft PowerPoint ... 14:23



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Sistema de Produção do Açai - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Ir Favoritos Ferramentas Ajuda

http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai/index.htm

HotMail gratuito Personalizar links Windows Media Windows

Visualização em árvore

Embrapa

Embrapa Amazônia Oriental
Sistemas de Produção, 04
ISSN 1809-4325 Versão Eletrônica
Dez./2006

Sistema de Produção do Açai

Sumário

Início

- Apresentação
- Introdução e importância econômica
- Composição química do açai
- Sistema de produção
- Cultivo de açazeiro em terra firme
- Irrigação
- Modelos de manejo
- Pragas e métodos de controle
- Noções básicas para o uso de agrotóxicos
- Colheita e pós-colheita
- Processamento embalagem e conservação
- Mercado e comercialização
- Coefficientes técnicos, custos, rendimentos e rentabilidade
- Referências
- Glossário

Concluído

Fotos: Antonio Agostinho Müller, Lindáurea Alves de Souza, Marcus Arthur de Vasconcelos

Windows Taskbar: Iniciar, Sistema de Produção ..., Acai_po, Microsoft PowerPoint ..., 14:13



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



16h30m: Participação da Plenária
16h45m: Constituição de grupos de trabalhos incumbidos de "Identificar Perfis de Projetos de Pesquisa e Desenvolvimento e de Transferência de Tecnologia para serem Executados, em nível local ou em Rede"

Coordenação: Representante da Emater
Relator: Representante da Embrapa Amazônia Oriental

18h: Encerramento dos trabalhos do dia

16 de junho de 2005 (quinta-feira)

8h30m: Reuniões dos grupos de trabalhos para a definição de perfis de projetos de pesquisa e desenvolvimento e de transferência de tecnologia

10h: Intervalo

10h15m: Continuação das reuniões dos grupos de trabalhos

12h: Intervalo

14h: Apresentação do relator/súmula do grupo de trabalho de pesquisa e desenvolvimento, com proposições de perfis de projetos

14h30m: Discussão plenária para as definições de perfis de projetos de pesquisa e desenvolvimento

15h30m: Intervalo

15h45m: Apresentação do relator/súmula do grupo de trabalho de transferência de tecnologia

16h15m: Discussão plenária para as definições de perfis de projetos de transferência de tecnologia

17h15m: Encerramento do Workshop

LOCAL

Federação da Agricultura do Estado do Pará – FAEPA
Trav. Dr. Moraes, 21, Nazaré

EQUIPE TÉCNICA

Coordenador
Sérgio de Mello Alves
Membros
Antonio Agostinho Müller
Francisco José Câmara Figueirêdo
Oscar Lameira Nogueira
Marcus Arthur Marçal de Vasconcelos

PATROCÍNIO



FOTOS

Antonio Agostinho Müller
Marcus Arthur Marçal de Vasconcelos
www.informa.ufpa.br

ARTES GRÁFICAS

Francisco José Câmara Figueirêdo

Tiragem: 500 exemplares



Amazônia Oriental
Área de Comunicação Empresarial
Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/n°
CEP: 66.095-100 - Marco - Belém, PA
Fone: (91) 3204-1060 Fax: (91) 3276-9845
e-mail: ssc@cpatu.embrapa.br
<http://www.cpatu.embrapa.br>



Workshop Regional de Apizeiro

PESQUISA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Belém, Pará
14 a 16 de junho de 2005



Amazônia Oriental



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Maiores informações...

Livro - "Recomendações Básicas para Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e Fabricação na Agricultura Familiar"

Onde conseguir:

<http://smap.mda.gov.br/documentos/Documento.aspx?IDDoc=7>

Documentos - Higiene na Manipulação de Alimentos

Onde conseguir:

http://www.cpatu.embrapa.br/publicacoes_online/documentos-1/2007/x-higiene-na-manipulacao-de-alimentos/?searchterm=higiene

Documentos - Plantio de açaizeiro, cupuaçuzeiro e formação de pomar em quintais

Onde conseguir:

http://www.cpatu.embrapa.br/publicacoes_online/documentos-1/2007/x-plantio-de-acaizeiro-cupuacuzeiro-e-formacao-de-pomar-em-quintais



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Muito obrigado pela atenção!!

Marcus Vasconcelos
Embrapa Amazônia Oriental
mavasc@cpatu.embrapa.br
(91) 3204-1037



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

